



Le cuvée meglio di altri vini possono esprimere lo spirito e la visione di un produttore. Ogni vino rappresenta un'interpretazione unica basata sull'eleganza e sulla capacità di anticipare le sensazioni evolutive. Lis 2018 è una vera e propria immersione nel terroir.

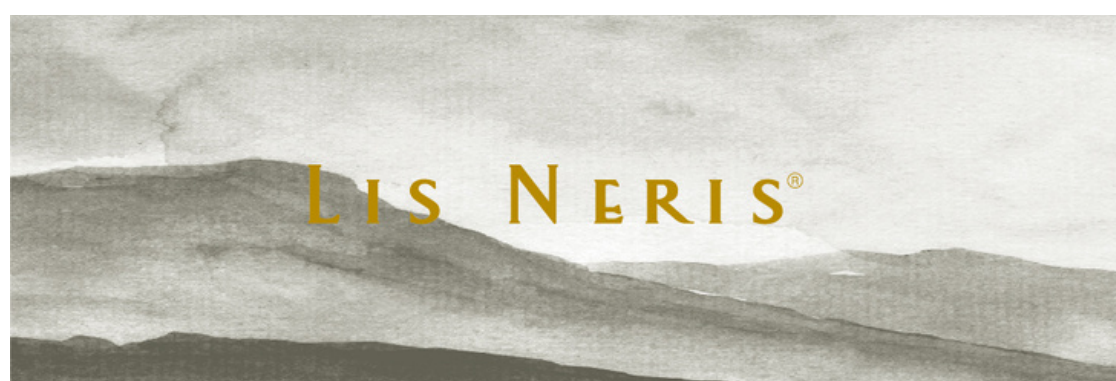
La sua personalità lo rende perfetto in abbinamento con piatti di pesce decisi oppure delicate pietanze a base di carni bianche.

*“Accostandosi al Lis, blend di vitigni internazionali, [...] ci si rende conto che è davvero [...] il territorio a fare la differenza. A queste poi vanno aggiunte naturalmente la sensibilità, la capacità e la lungimiranza di un vignaiolo di comprovata eccellenza.”*

*dalla guida Vitae 2020 IT*

2018: Nonostante l'estate calda, ogni varietà è maturata con la gradualità delle annate migliori, permettendoci una raccolta mirata e, di conseguenza, una vinificazione ottimale.





2018  
**CONFINI**  
PINOT GRIGIO - TRAMINER - RIESLING



Una cuvée dove Pinot Grigio, Gewürztraminer e Riesling convivono armoniosamente. La surmaturazione sulla pianta contribuisce a rendere intrigante un insieme di sensazioni che partono dal floreale per passare alla frutta esotica e finire nelle spezie. Il sorso pieno, avvolgente e setoso si combina con un'acidità rinfrescante regalandoci un lungo e sapido finale. Adatto per accompagnare la conversazione, ideale con finger food speziati e cucina orientale o più semplicemente con un buon gorgonzola.

*“Confini per un vino che non ha confini è un ossimoro particolarmente gradito: i suoi profumi e sapori sono di una eccezionale e sconfinata ampiezza.” Veronelli 2020 IT*

2018: Nonostante l'estate calda, ogni varietà è maturata con la gradualità delle annate migliori, permettendoci una raccolta mirata e, di conseguenza, una vinificazione ottimale.



# FIORE DI CAMPO

CUVÉE F2

## LISNERIS®

### VITIGNI

Sauvignon Blanc, Friulano, Riesling

### ANNATA

2019

### DENOMINAZIONE

DOC Friuli Isonzo

### COMUNE DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino (Gorizia)

### NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo  
(60 mt slm)

### VIGNETO

Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico

### ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

### PRODUZIONE

50-55 hl/ha

### VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei grappoli.  
Settembre 2019

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in tank di acciaio, maturazione negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Seguono l'assemblaggio e ulteriori 11 mesi di maturazione sempre in acciaio sul deposito fine. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

### BOTTIGLIE PRODOTTE

6500 mgm

### GRADAZIONE ALCOLICA

14%

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°C

### SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

Ultima nata tra le cuvée Lis Neris, vuole rappresentare, attraverso le uve che la compongono, l'unione di culture diverse: Sauvignon Blanc, Friulano e Riesling.

Al naso piccanti speziature si alternano a delicati aromi floreali, in bocca un elegante equilibrio è sostenuto da un'energia luminosa.

Perfetto per accompagnare taglieri di salumi, meglio se affumicati e primi piatti cremosi dai sapori decisi.

*"Il 2019 mantiene un'energia fantastica e una struttura delicata. L'equilibrio qui è sbalorditivo e, sebbene sia piacevole oggi, ha un futuro luminoso davanti."* E.G. Vinous USA

2019: Le cose migliori le abbiamo viste in vendemmia quando le condizioni si sono rivelate ottimali: pochissima pioggia, sbalzo termico accentuato e temperature miti nella parte centrale della giornata che permetteranno a questi vini di competere ad alto livello.





# Tal Luc

LISNERIS®  
cuvée .5.6

## VITIGNI

Cuvée di uve appassite

## NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo  
(60 mt slm)

## ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

## PRODUZIONE

10 hl/ha

## VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia le uve vengono fatte passare per un periodo di 120/130 giorni in ambiente condizionato. Fermentazione e maturazione in botti di rovere francese da 225 lt nuove. Segue imbottigliamento e lungo affinamento in bottiglia.

## BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000 (da 0,375 litri- media)

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

## SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la Sostenibilità nella viticoltura in Italia" per la salvaguardia di: territorio, aria, vigneti e acque.

## DENOMINAZIONE

Vino ottenuto da uve appassite - Bianco

## VIGNETO

Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200 viti/ha

## VENDEMMIA

A mano con accurata selezione dei grappoli.  
Settembre 2015 e  
Settembre 2016

## ZUCCHERI RESIDUI

280 gr/L

## GRADAZIONE ALCOLICA

10%

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

Questo è un vino che si produce solo in alcune annate: le più adatte. In questa cuvée ne troviamo due di annate, che si completano l'un l'altra dando prova di una grande e concreta personalità. La lentezza e la gradualità dell'appassimento sono il vero segreto di questo vino. La cuvée fermenta e matura in barrique dove la dolcezza, la finissima acidità e le spezie si impadroniscono del legno creando uno spettacolare quadro aromatico tipicamente mediterraneo. Non filtrato. Perfetto con formaggi stagionati in compagnia di un buon libro.

*"Alvaro riesce a proporre uno fra i migliori vini dolci d'Italia, il Tal Luc, tirato in poche migliaia di mezze bottiglie, ma in grado di reggere il confronto con i migliori vini di Sauterns e Tokaj."*

*Doctor Wine IT*





# Lisneris

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

DAI NOSTRI VIGNETI PIANTATI NELLA PARTE PIÙ BELLA DI  
UN PICCOLO ALTOPIANO DI GHIAIE PROFONDE, TRASCINATE A VALLE DALLE  
ACQUE DI SCIoglimento DEI GHIACCIAI DELLE ALPI ORIENTALI.  
FRIULI - ITALIA

2016

## VITIGNI

Merlot, Cabernet Sauvignon

## ANNATA

2016

## DENOMINAZIONE

IGT Venezia Giulia

## COMUNI DI PRODUZIONE

San Lorenzo Isontino, Corona  
(Gorizia)

## NATURA DEL TERRENO

Altopiano ghiaioso calcareo  
(60/45 mt slm)

## VIGNETO

Coltivato con concimazione  
organica e difesa fitosanitaria  
integrata (normativa UE) con  
abolizione del diserbo chimico.

## ETA' MEDIA VITI

Più di 30 anni

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

guyot 5.200-5.600 viti/ha

## PRODUZIONE

50 hl/ha

## VENDEMMIA

A mano con accurata selezione  
dei grappoli.  
Ottobre 2016

## VINIFICAZIONE

La macerazione avviene in tank di  
acciaio inox per 10-15 giorni durante i  
quali si procede regolarmente con la  
tecnica dei délestage. Segue la  
maturazione in botti di rovere  
francese nuove da 225 lt per 15/20  
mesi. Imbottigliamento e affinamento  
in bottiglia per minimo 12 mesi.

## BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000 (media)

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni

## TEMPERATURA

## DI SERVIZIO

18°C

## SOSTENIBILITA'

Aderiamo al programma "VIVA - la  
Sostenibilità nella viticoltura in  
Italia" per la salvaguardia di:  
territorio, aria, vigneti e acque.

Un rosso ambizioso prodotto in una terra di vini bianchi. Le uve sono Merlot e Cabernet Sauvignon come nei classici della regione di Bordeaux. Il primo porta calore e morbidezza, il secondo speziatura e tannino elegante.

Adatto alle occasioni importanti.

Da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati.

*"Offre un delizioso bouquet con note di lamponi schiacciati, fiori e spezie.*

*Di buon corpo, questo delizioso rosso rivela un'eccellente lunghezza e una comprensibile personalità."*

*A.G. The Wine Advocate USA*

2016: Annata elegante che, rispetto alla media ha espresso più alcol e più acidità: in una parola più energia.



[www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)